

GALLINA AL CHILINDRÓN

Ingredientes:

Una gallina entera.

Un vaso de vino blanco y un vasito de brandy.

2 pimientos rojos. Y 2 verdes

1 cebolla mediana.

4 tomates maduros.

3 dientes de ajo.

Un vaso de aceite de Oliva Virgen Extra

1 cucharada de pimentón dulce. Sal y pimienta



Preparación

Primeramente limpiamos y cortamos la gallina en trozos que no sean ni muy grandes ni muy pequeños. Puede ser en octavos.

Una vez troceada, salpimentamos la rehogamos en una cazuela con un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra, hasta que esté dorado. Sacamos los trozos para un plato y en el aceite doramos los ajos enteros y a continuación sofreímos los pimientos rojos y verdes cortados en trozos o en tiras (sin semillas), la cebolla (cortada de la misma manera) y los tomates cortados sin piel.

A continuación añadimos los trozos de pollo, el vasito de vino blanco y el brandy y rectificamos de agua si vemos que es necesario. Nunca cubrir la gallina totalmente de líquido. Lo cocemos a fuego medio, hasta que veamos que la susodicha está hecha. Una vez cocinada espolvoreamos el pimentón dulce y le damos vueltas para mezclarlo. Subimos el fuego y lo tenemos cocinando otros cinco minutos y lo retiramos.

NOTA: El origen de los guisos al chilindrón no es seguro. Si bien algunos tratadistas lo centran en Aragón, Navarra o La Rioja, según Darío Vidal su origen es turolense, por ser el chilindrón un juego de cartas aragonés con gran difusión en Teruel, consistente en agrupar sota, caballo y rey para cantar chilindrón (la cebolla, el tomate y el pimiento serían las bazas mayores de la cocina aragonesa) y también por ser los chilindrones una variedad autóctona de pimientos de Calamocha.